МБДОУ "ДСОВ №113"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Код по ОКУД	
№ рецептуры	

Наименование блюда: Булочка Космонавта с творогом, морковью

Источник рецептуры: Картотека блюд ДО Братска (Снегур изд. 2020)

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Мука в/с	кг	28 (г)	0,028
Сахар-песок	кг	4 (г)	0,004
Творог свежий	кг	8 (г)	0,008
Морковь св	кг	-	0,005
- с 01.01 (25%)	кг	0,007	-
- с 01.09 (20%)	кг	0,006	-
Масло сливочное 72,5%	кг	3 (г)	0,003
Яйцо столовое	шт57	0,052 (шт57)	0,045
Х Молоко 3,2%	кг	9 (г)	0,009
Молоко сухое 25%	кг	1 (г)	0,001
Выход готового полуфабриката	кг		0,008
Дрожжи сух	кг	0,31 (г)	0,00031
Соль йодированная	кг	0,2 (г)	0,0002
Ванилин	кг	0,01 (г)	0,00001
Яйцо столовое	шт57	0,014 (шт57)	0,0125
* "масса п/ф"	кг	0,058	0,058
Масло растительное	кг	0,3 (г)	0,0003
Выход готового блюда		50	

Технология приготовления и оформления блюда:

Тесто готовят безопарным способом. Творог протирают, соединяют с протертой варенной морковью, выкладывают в дежу, добавляют молоко Т 70-100 С половину нормы, добавляют сахар, половину муки, дрожжи, перемешивают и дают подойти в течении 30-40 минут. после чего добавляют оставшиеся молоко, сахар, соль, ванилин, яйцо, муку и перемешиваем хорошо. В конце вводят масло растопленное, Тесто ставят для брожения на 1,5-2 часа в теплое место. Готовое тесто делят на куски массой 71 гр., раскатывают шарики, прижимают скалкой и делают три надреза от середины до края, (в виде звёздочки) ставят на расстойку, поверхность смазывают яйчной смесью. Выпекают при Т 200-220 С 10-12 мин.
Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН). Внешний вид и форма готового изделия должены соответствовать требованиям технологической карты, без боковых притисков. Цвет булочки равномерный золотистый, глянцевый, без следов муки. Консистенция свойственна заданному изделию, на разломе пропеченная, пористая, с вкраплениями в мякише творога, у булочки не должно быть заломов внутри, снаружи и трещин на поверхности не должно быть. Вкус приятный и запах ароматный, свойственный булочным изделиям. Физико- химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ККАЛ)	145	Вит В2 (мг)		Фосфор (мг)	54
Белки (г)	5	Вит С (мг)		Железо (мг)	0,46
Жиры (г)	4	Вит D (мкг)	0,02	Йод (мкг)	4,56
Углеводы (г)	23	Калий (мг)	39	Фтор (мкг)	12,01
Вит А (мкг)	42,98	Кальций (мг)	31	Селен (мкг)	2,31
Вит В1 (мг)		Магний (мг)	9		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	хлебобулочные

Утверждаю: _____